

餐牌

SPEISEKARTE · FOOD MENU



H A P P Y B U D D H A

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Fehler und Änderungen vorbehalten

Bei Fragen zu Allergenen, wenden Sie sich bitte an unser Service Personal.

✿ 飲料 ✿

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Römerquelle prickelnd / still 0,33l **3.10** / 0,75l **6.80**

Soda 0,25l **1.70** / 0,5l **3.00**

Leitungswasser 0,5l **0.60** / **Leitungswasser Zitrone** 0,5l **0.80**

Cola / Cola Zero 0,33l **3.50**

Almdudler / Eistee Zitrone / Fanta 0,25l **2.90** / 0,5l **4.60**

Säfte

Apfel / Orange 0,25l **3.00** 0,5l **4.60**

Aloe Vera / Calpis / Lychee / Mango 0,25l **3.00** 0,5l **4.60**

Saft gespritzt mit Soda 0,25l **2.70** / 0,5l **4.00**

Saft gespritzt mit Wasser 0,25l **2.50** / 0,5l **3.50**

Calpis Soda / Wasser 0,25l **3.00** 0,5 **4.00** / 0,25l **2.50** 0,5 **3.50**

Kokosmilch / Wong Lo Kat 0,25l **3.50**

Wintermelonen Tee (kalt) 0,33l **3.90**

Jugendgetränke

Himbeer / Holunder / Zitrone Soda 0,25l **1.70** / 0,5l **3.20**

Himbeer / Holunder / Zitrone Wasser 0,25l **1.50** / 0,5l **2.70**

Tee

**Chrysanthemen Blüten / Chrysanthemen Po-Li / Früchte /
Genmai / Grün / Ingwer / Jasmin / Schwarz / Wu-Long /
Wu-Long Ginseng / 8 Schätze**

3.50 pro Person



咖啡

KAFFEE • COFFEE

Cappuccino 3.50

Espresso 2.50

Kleiner Brauner 2.90 / Großer Brauner 4.50

Melange 3.50



酒精

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

ALCOHOLIC BEVERAGES

Bier

Stiegl vom Fass 0,3l 3.30 / 0,5l 4.50

Radler 0,3l 3.00 / 0,5l 4.00

Alkoholfreies Bier Fl. 0,5l 4.50

Budweiser Fl. 0,5l 4.50

Dunkles Bier Fl. 0,5l 4.50

Tsing Tao Fl. 0,33l 3.80

Schnäpse

Bambus / Ginseng / Reis / Rose / Wurzel 2cl 4.50

Mao-Tai 2cl 5.50

Kirschblütenwein / Lycheewein / Pflaumenwein /

Mandarinenwein / Reiswein / Sake 4cl 4.00

Grüner Veltliner / Zweigelt / Zweigelt Rosé 1/8l 2.40 / 1/4l 4.50

Wein gespritzt mit Soda 1/4l 3.20

Aperol Spritzer / Kaiserspritzer 1/4l 4.20

Sartori Veneto Merlot / Veneto Chardonnay 1/4l 4.90

✿ 葡萄酒 ✿

WEINE • WINES

Weißwein • White wine

Cuvée	Asia Mayer am Pfarrplatz 0,75l 13% vol	23.90
Grüner Veltliner	Müller DAC 0,75l 13% vol	23.90
Roter Veltliner	Setzer 0,75l 12% vol	23.90
Chardonnay	Frescobaldi Albizzia 0,75l 12.5% vol	25.90
Riesling	Felsner 0,75l 12,5% vol	26.90
Muskateller	Felsner 0,75l 12,5% vol	22.90

Rotwein • Red wine

Cuvée	Dolle 0,75l 13% vol	34.90
Zweigelt	Müller 0,75l 12,5% vol	23.90
	Scheibelhofer St. Laurent 0,75l 14%	23.90
	Marques de Riscal 0,75l 14% vol	65.00
	Sartori Valipolicella 0,75l 12,5% vol	24.90

Prosecco

Prosecco	Sartori Spumante Treviso Brut 0,75l	24.90
	0,20l	4.90
	Sartori Ti Amo Rosé Spumante Extra Dry 0,75l	22.90



MENÜ • SET MENU
für 2 Personen • for 2 persons

A1

WanTan – Suppe
Wonton soup

4 Sorten Dim Sum
4 different types of Dim Sum

**Garnelen nach Kun-Po-Art
(scharf)**
Shrimps Kun Po style (spicy)

Buddhistische Fastenspeise
Buddhist's delight

Reis
Rice

Nachtsch
Dessert

45.00



A3

WanTan – Suppe
Wonton soup

4 Sorten Dim Sum
4 different types of Dim Sum

**Hühnerfleisch in Zitronensauce &
Tintenfischbällchen**
Chicken with lemon sauce
& Squid balls

Garnelen nach Kun-Po-Art (scharf)
Shrimps Kun Po style (spicy)

Reis
Rice

Nachtsch
Dessert

47.00

A2

WanTan – Suppe
Wonton soup

4 Sorten Dim Sum
4 different types of Dim Sum

**Hühnerfleisch mit Pilzen
und Pfeffersauce**
Chicken & mushroom in pepper
sauce

Krebssurimi mit Gemüse
Surimi with vegetables

Reis
Rice

Nachtsch
Dessert

43.00



A4

WanTan – Suppe
Wonton soup

**Knusprige Ente &
gegrilltes Schweinefleisch**
Crispy Duck & BBQ Pork

Rindfleisch mit Walnüssen (scharf)
Beef with walnuts (spicy)

**Hühnerfleisch mit Pilzen
und Pfeffersauce**
Chicken & mushroom in pepper
sauce

Reis
Rice

Nachtsch
Dessert

47.00

- F2 水晶鮮蝦餃 *shuǐ jīng xiān xiā jiǎo* - B 5.60
Har Gow - Gedämpfte Reismehltaschen mit Garnelen
Steamed prawn dumplings
- F3 北菇蟹黃賣 *běi gū xiè huáng mài* - A, B, C 5.60
Siu Mai - Teigtaschen mit Schweinefleisch & Krabben
Steamed pork & crab meat dumplings
- F4 日式燒賣皇 *rì shì shāo mài huáng* - A, B, C, R 5.60
Teigtaschen mit Meeresfrüchte nach japanischer Art
Steamed japanese-style seafood dumplings
- F5 鮮蝦韭菜餃 *xiān xiā jiǔ cài jiǎo* - B 5.60
Gedämpfte Reismehltaschen mit Garnelen & Bärlauch
Steamed prawn dumplings with chives
- F6 鮮蝦蒸粉果 *xiān xiā zhēng fěn guǒ* - B, L 5.60
Gedämpfte Reismehltaschen mit Garnelen & Sellerie
Steamed prawn dumplings with celery
- F7 香茜魚翅餃 *xiāng qiàn yú chì jiǎo* - A, B, C, L 5.60
Schweinefleischtaschen mit Garnelen & Sellerie
Steamed pork dumplings with prawn & celery
- F9 黑椒金錢肚 *hēi jiāo jīn qián dǔ* 5.60
Kuttelfleck vom Rind mit schwarzer Pfeffersauce
Steamed beef tripe in black pepper sauce
- F10 甜酸炸大腸 *tián suān zhà dà cháng* 5.60
Knuspriger Schweinedarm süß-sauer
Crispy sweet and sour pork intestines

- F11 蠔油鮮竹捲 háo yóu xiān zhú juǎn - B, F, R 5.60
Gedämpfte Garnelenrollen mit Schwein in Austernsauce
 Steamed Shrimp rolls with pork in oyster sauce
- F12 海皇紫菜捲 hǎi huáng zǐ cài juǎn - B 5.60
Gedämpfte Meeresfrüchterollen in Seetang umhüllt
 Steamed seafood rolls wrapped with seaweed
- F13 翡翠蒸蝦球 fěi cuì zhēng xiā qiú - B, C 5.60
Gedämpfte Garnelenbällchen
 Steamed shrimp balls
- F14 薑蔥牛肉餃 jiāng cōng niú ròu jiǎo - A, R 5.60
Rindfleischaschen mit Ingwer, Jungzwiebeln & Koriander
 Beef dumplings with ginger, spring onions & coriander
- F15 蜜汁叉燒包 mì zhī chā shāo bāo - A 5.60
Char Siu Bao - Knödel mit Schweinefleisch
 Steamed barbecue pork buns
- F16 香甜糯米捲 xiāng tián nuò mǐ juǎn - A, B 5.60
Süße Klebereisrollen mit Schweinefleisch
 Steamed glutinous rice rolls with pork
- F17 女兒紅鳳爪 nǚ ér hóng fèng zhuǎ - N 5.60
Marinierte Hühnerfüße
 Marinated chicken feet
- F18 豉汁蒸鳳爪 chǐ zhī zhēng fèng zhuǎ - F 5.60
Gedämpfte Hühnerfüße in würziger Sauce
 Steamed chicken feet in black bean sauce
- F19 蟹柳海鮮扎 xiè liǔ hǎi xiān zhā - B 5.60
Gedämpfte Meeresfrüchterollen mit Glasnudeln
 Steamed Seafood rolls with glass noodles

- F20 蒜茸白菜蝦餃** suàn róng bái cài jiǎo - B 5.60
Reismehltaschen mit Garnelen, Pak Choy & Knoblauch
 Steamed Pak Choy prawn dumplings with minced garlic
- F21 珍珠糯米雞** zhēn zhū nuò mǐ jī 7.50
Klebereis mit Huhn und Schwein im Lotusblatt
 Glutinous rice with chicken and pork wrapped in lotus leaf
- F22 上海小籠包** shàng hǎi xiǎo lóng bāo - A 5.60
Gedämpfte Schweinefleischtaschen nach Shanghai-Art
 Steamed Shanghai pork dumplings
- F23 豉汁蒸排骨** chǐ zhī zhēng pái gǔ - F 5.60
Gedämpfte Spareribs in würziger Sauce
 Steamed pork ribs in black bean sauce
- F24 鳳爪排骨飯** fèng zhuǎ pái gǔ fàn - F 12.90
Reis mit gedämpften Hühnerfüßen & Spareribs
 Rice with steamed chicken feet & pork ribs
- F25 椰汁蒸饅頭** yē zhī zhēng mán tóu - A, G 5.60
Man Tou - Dampfbrotchen
 Steamed buns
- F31 沙律龍蝦角** shā lǜ lóng xiā jiǎo - A, B 5.60
Gebackene Garnelentaschen mit Mayonnaise
 Deep fried shrimp dumplings with mayonnaise
- F32 芝麻炸蝦筒** zhī má zhà xiā tǒng - B, N 5.60
Gebackene Garnelenrollen mit Sesam
 Deep fried sesame prawn rolls
- F33 蟹柳百花球** xiè liǔ bǎi huā qiú - A, B, G 5.60
Gebackene Garnelenbällchen mit Surimi auf Toast
 Deep fried shrimp balls with surimi on toast

- F34** 蜂巢炸芋角 fēng cháo zhà yù jiǎo 5.60
Gebackene Schweinefleischtaschen mit Taro
 Deep fried minced meat dumplings with taro
- F35** 酥炸紫菜捲 sū zhà zǐ cài juǎn - B, D 5.60
Gebackene Seetangrollen mit Meeresfrüchten
 Deep fried seaweed rolls with Seafood
- F36** 生煎墨魚餅 shēng jiān mò yú bǐng - B, D 5.60
Gebratene Tintenfischlaibchen
 Deep fried squid paste
- F37** 香煎腐皮捲 xiāng jiān fǔ pí juǎn - B, F 5.60
Gebratene Tofu-rollen mit Garnelen
 Deep fried tofu rolls with shrimp
- F38** 珍珠鹹水角 zhēn zhū xián shuǐ jiǎo 5.60
Gebackene Reisteigtaschen mit Schwein & Pilzen
 Deep fried glutinous rice dumplings with pork & mushrooms
- F39** 香酥炸粉果 xiāng sū zhà fěn guǒ - B 5.60
Gebackene Teigtaschen mit Garnelen & Koriander
 Deep fried prawn dumplings with coriander
- F40** 香煎蘿蔔糕 xiāng jiān luó bo gāo - B 5.60
Gebratener Rettichkuchen mit Schwein & Garnelen
 Pan fried turnip paste with pork and dried prawn
- F41** 魚肉釀茄瓜 yú ròu niàng qié guā - B, D 5.60
Melanzani gefüllt mit Tintenfischlaibchen
 Eggplant stuffed with squid paste
- F42** 魚肉釀青椒 yú ròu niàng qīng jiāo - B, D 5.60
Paprika gefüllt mit Tintenfischlaibchen
 Pepper stuffed with squid paste

- F43** 椰汁炸饅頭 yē zhī zhà mán tou - A, G 5.60
Gebackene Dampfbrotchen mit Kondensmilch
 Deep fried steamed buns with condensed milk
- F51** 大蝦滑腸粉 dà xiā huá cháng fěn - B, F 6.90
Cheong Fun - Gedämpfte Reisteigrollen mit Garnelen
 Steamed rice rolls with prawns
- F52** 叉燒滑腸粉 chā shāo huá cháng fěn - F 6.90
Cheong Fun - Gedämpfte Reisteigrollen mit Schwein
 Steamed rice rolls with BBQ pork
- F53** 皮蛋瘦肉粥 pí dàn shòu ròu zhōu - C 8.50
Reissuppe mit tausendjährigen Eiern & Schwein
 Congee with century eggs and sliced pork
- F54** 爽滑蝦球粥 shuǎng huá xiā qiú zhōu - B 8.50
Reissuppe mit Garnelen
 Congee with shrimp
- F55** 清粥 qīng zhōu 3.90
Reissuppe
 Congee
- F57** 牛肉滑腸粉 niú ròu huá cháng fěn - F 6.90
Cheong Fun - Reisteigrollen mit Rindfleisch & Koriander
 Steamed rice rolls with beef & coriander
- F59** 蔬菜滑腸粉 shū cài huá cháng fěn - F 6.90
Cheong Fun - Gedämpfte Reisteigrollen mit Gemüse
 Steamed rice rolls with vegetables

❀ 前菜類 ❀

VORSPEISEN • ENTREES

- | | | |
|-----|--|-------|
| 8 | 春捲 chūn juǎn
Frühlingsrollen vegetarisch
Spring rolls vegetarian | 3.90 |
| 9 | 蝦片 xiā piàn - B
Hummerchips
Prawn crackers | 3.90 |
| 10 | 皮蛋豆腐 pí dàn dòu fǔ - C, F, N
Tofu mit tausendjährigen Eiern
Tofu with century egg | 6.90 |
| 10a | 皮蛋(兩只) pí dàn - N
Tausendjährige Eier mit eingelegtem Rettich
Century eggs with turnip salad | 5.90 |
| 10b | 甜酸蘿蔔 tián suān luó bo - F, N
Rettichsalat
Turnip salad | 3.90 |
| 10c | 椒鹽鴨舌 jiāo yán yā shé
Entenzungen mit Salz & Blütenpfeffer
Deep fried duck tongues with salt & pepper | 11.90 |
| 10d | 辣白菜 là bái cài
Pikanter Krautsalat
Spicy cabbage salad | 3.90 |
| 10e | 芽菜沙拉 yá cài shā lā - F
Sojasprossensalat
Bean sprouts salad | 3.90 |

🌸 湯類 🌸

SUPPEN • SOUPS

- | | | |
|----|---|------|
| 11 | 雞茸玉米羹 jī róng yù mǐ gēng - C
Maissuppe mit Hühnerfleisch
Sweet corn soup with chicken | 4.50 |
| 12 | 鮮蝦雲吞湯 xiān xiā yún tūn tāng - B
Garnelen-Wan-Tan Suppe
Shrimp Wonton soup | 4.90 |
| 13 | 海鮮一品湯 hǎi xiān yī pǐn tāng - B
Klare Meeresfrüchtesuppe mit Gemüse
Seafood soup | 4.50 |
| 14 | 西湖牛肉湯 xī hú niú ròu tāng
Rindfleischsuppe
Beef soup | 4.50 |
| 15 | 彩虹海皇湯 cǎi hóng hǎi huáng tāng - B
Gemüsesuppe mit Meeresfrüchten
Seafood soup with vegetables | 4.50 |
| 19 | 鮑參香菇湯 bào cān xiāng gū tāng - R
Suppe mit Abalone, Seegurke & Pilzen
Soup with abalone, sea cucumber & mushrooms | 6.30 |
| 21 | 酸辣雞肉羹 suān là niú ròu gēng - C
Scharf-saure Suppe mit Hühnerfleisch
Hot and sour soup with chicken | 4.50 |
| 22 | 蔬菜豆腐湯 shū cài dòu fu tāng - F
Klare Suppe mit Gemüse & Tofu
Vegetable soup with tofu | 3.60 |

❀ 主廚推薦 ❀

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES • CHEF'S SPECIALS

- 1 **樂口福拼盤** lè kǒu fú pīn pán - N 19.90
Geschmorte Spezialplatte nach Art des Hauses
Happy Buddha braised mixed platter
- 2 **廣東燒鴨** Guǎng dōng shāo yā 15.90
Gegrillte Ente nach Kanton-Art
Cantonese style grilled duck
- 3 **蜜汁叉燒** mì zhī chā shāo 12.90
Gegrilltes Schweinefleisch mit Honig
Chinese honey glazed pork
- 4 **涼拌海蜇** liáng bàn hǎi zhē - R 11.90
Marinierter Quallensalat mit Gurken
Marinated jellyfish salad with cucumbers
- 6 **百切肥雞** bái qiē féi jī 11.90
Gedämpftes Huhn mit Ingwer & Jungzwiebel
Steamed chicken with ginger & spring onion

🌸 海鮮類 🌸

MEERESFRÜCHTE • SEAFOOD

- 32 酥炸墨魚丸 sū zhà mò yú wán - B 11.90
Knusprige Tintenfischbällchen
Crispy squid balls
- 34 沙律海皇卷 shā lǜ hǎi huáng juàn - B 12.90
Meeresfrüchteröllchen mit Mayonnaise
Seafood rolls with mayonnaise
- 35 檸汁芝麻大蝦 níng zhī zhī má dà xiā - B, N 17.50
Garnelen in Zitronen & Sesamsauce
Prawns with lemon & sesame sauce
- 36 百花釀蟹鉗 bǎi huā niàng xiè qián - B 4.50
Gefüllte Krabberschere - 1 Stück
Stuffed crab claw - 1 piece
- 38 豉汁蒸生蠔 chǐ zhī zhēng shēng háo - F, R 3.90
Gedämpfte Auster in würziger Sauce - 1 Stück
Steamed oyster in black bean sauce - 1 piece
- 38a 生蠔 shēng háo - R 3.90
Auster 1 Stück
Oyster 1 piece
- 58 薑蔥生蠔 jiāng cōng shēng háo - R 3.90
Gedämpfte Auster mit Ingwer & Jungzwiebel - 1 Stück
Steamed oyster with ginger & spring onion - 1 piece
- 39 海參鮑片 hǎi shēn bào piàn - R 29.90
Abalonescheiben mit Seegurke
Sliced abalone with sea cucumber

- 42 清蒸草魚 大/中/小 qīng zhēng cǎo yú - D 27.90 / 24.90 / 22.90
Gedämpfter Amur in Sojasauce Gross / Mittel / Klein
 Steamed carp with soy sauce Large / Medium / Small
- 49 豉汁蒸帶子 chǐ zhī zhēng dài zi - F, R 3.90
Gedämpfte Jakobsmuschel in würziger Sauce - 1 Stück
 Steamed Scallop in black bean sauce - 1 piece
- 52 薑蔥炒蟹 shēng hāo - B 20.90
Krabbe mit Ingwer & Jungzwiebel
 Crab with ginger & spring onion
- 53 a) 薑蔥炒龍蝦 jiāng cōng chǎo lóng xiā - B auf Vorbestellung
 b) 椒鹽炒龍蝦 jiāng yán chǎo lóng xiā - B
- Hummer** a) mit Ingwer & Jungzwiebel
 b) mit Salz & Blütenpfeffer
- Sautéd lobster** a) with ginger & spring onion
 b) with salt & pepper
- 56 香蒜巨蟹鉗 xiāng suàn jù xiè qián - B 74.90
Gedämpfter Alaskakrebs mit Knoblauch
 Steamed Alaskan king crab with garlic
- 59 油泡明蝦 yóu pào míng xiā - B, L 17.50
Garnelen mit Gemüse
 Stir fried king prawns with vegetables
- 60 豉汁涼瓜明蝦 chǐ zhī liáng guā míng xiā - B, F 17.50
Garnelen mit Bittermelonen in würziger Sauce (Saisonal)
 King prawns with bitter melon & black bean sauce
- 61 宮保明蝦 gōng bǎo míng xiā - B 17.50
Garnelen nach Kung Po-Art
 Kung po style king prawns

- 62 咕嚕明蝦 gū lǎo míng xiā - B 17.50
Garnelen in süß-saurer Sauce
 Sweet and sour king prawns
- 63 茄汁大蝦(殼) qié zhī dà xiā (ké) - B 17.50
Riesengarnelen (mit Schale) mit Tomatensauce
 King prawns with tomato sauce (with shell)
- 64 椒鹽大蝦(殼) jiāo yán dà xiā (ké) - B 17.50
Riesengarnelen (mit Schale) mit Salz & Blütenpfeffer
 King prawns with salt & pepper (with shell)
- 65 蒜茸大蝦(殼) suàn róng dà xiā (ké) - B 17.50
Riesengarnelen (mit Schale) mit Knoblauchsauce
 King prawns with garlic (with shell)
- 69 油泡鮮魷 yóu pào xiān yóu - L, R 12.90
Gebratener Tintenfisch mit Gemüse
 Stir Fried calamari with vegetables
- 70 宮保鮮魷 gōng bǎo xiān yóu - E, R 12.90
Tintenfisch nach Kung Po-Art mit Erdnüssen
 Kung Po-Style calamari with peanuts
- 71 椒鹽鮮魷 jiāo yán xiān yóu - R 12.90
Tintenfisch mit Salz & Blütenpfeffer
 Calamari with salt & pepper
- 72 醬爆鮮魷 jiàng bào xiān yóu - R 12.90
Tintenfisch nach Szechuan-Art (scharf)
 Sichuan style calamari (spicy)
- 73 三鮮扒海參 sān xiān bā hǎi shēn - R 26.90
Seegurke mit drei Sorten Fleisch
 Sea cucumber with three kinds of meat

- 75 豉汁帶子蒸豆腐 chǐ zhī dài zi zhēng dòu fǔ - F, R 15.90
Gedämpfter Tofu mit Jakobsmuscheln in würziger Sauce
 Steamed tofu with scallops in black bean sauce
- 76 百花釀豆腐 bǎi huā niàng dòu fǔ - B, F 13.90
Tofu gefüllt mit fein gehackten Garnelen & Gemüse
 Tofu filled with minced shrimp & vegetables
- 77 香松炒帶子 xiāng sōng chǎo dài zi - F, R 17.50
Jakobsmuscheln mit würziger Sauce
 Sautéed scallops with fish sauce
- 79 翠塘豆腐 cuì táng dòu fu - B, C, F, R 14.90
Gedämpfter Tofu & Ei mit Meeresfrüchten & Gemüse
 Steamed tofu & egg with seafood & vegetables
- 176 瑤柱竹笙扒銀耳 yáo zhù zhú shēng bā yín ěr - R 11.90
Weißer Morcheln mit getrockneten Jakobsmuscheln
 White fungus with dried scallops

❀ 煲仔菜類 ❀

AUS DEM TONTOPF • CLAY POT DISHES

- 81 什菜煲 shí cài bāo - F 9.90
Gemüsesuppe mit Tofu & Gemüse
Soup with tofu with vegetables
- 82 東江豆腐煲 dōng jiāng dòu fǔ bāo - B, F, R 11.90
Gemüsesuppe mit Tofu & Meeresfrüchtebällchen
Soup with seafood paste, tofu & vegetables
- 83 蘿蔔牛腩煲 luó bo niú nǎn bāo 11.90
Chinesischer Rindsgulasch mit Rettich
Stewed beef brisket with turnip
- 84 沙茶粉絲蝦煲 shā chá fěn sī xiā bāo - B 17.90
Glasnudeln mit Garnelen (mit Schale) nach malaysischer Art
Satay vermicelli noodles with shrimps (with shell)
- 85 薑蔥大蝦煲 jiāng cōng dà xiā bāo - B 17.90
Garnelen (mit Schale) mit Ingwer & Jungzwiebel
Prawns with ginger & spring onion (with shell)
- 86 沙茶粉絲蟹煲 shā chá fěn sī xiè bāo - B 19.90
Glasnudeln mit Krabben nach malaysischer Art
Satay vermicelli noodles with crab (with shell)
- 87 發財海參煲 fā cái hǎi shēn bāo - R 24.90
Seegurke mit Gemüse
Sea cucumber with vegetables
- 88 五香鴨肉煲 wǔ xiāng yā ròu bāo 13.90
Ente mit 5 Gewürzen & Gemüse (scharf)
5-spice duck with vegetables (spicy)

- 89 薑蔥豆豉雞煲 jiāng cōng dòu fǔ chǐ jī bāo - F 12.90
Huhn mit schwarzen Bohnen, Ingwer & Jungzwiebel
Chicken with ginger, spring onion & blackbean sauce
- 92 家鄉焗田雞煲 jiā xiāng jú tián jī bāo 14.90
Froschschenkeln nach Art des Hauses
Sautéed Frog Legs
- 95 海鮮豆腐煲 hǎi xiān dòu fu bāo - B, F, R 17.50
Tofu mit Meeresfrüchten & Gemüse
Tofu with seafood & vegetables
- 97 梅菜扣肉 méi cài kòu ròu - F 12.90
Bauchfleisch mit Brokkoli & eingelegtem Gemüse
Steamed belly pork with broccoli & pickled cabbage
- 98 椰汁滑雞煲 yē zhī huá jī bāo 12.90
Hühnerfleisch mit Gemüse in Kokosmilch
Chicken with vegetables in coconut milk

鴨類

ENTE • DUCK

- 100 北京烤鴨 běi jīng kǎo yā - F 47.90
Peking Ente
Peking duck auf Vorbestellung
- 101 糯米鴨 nuò mǐ yā - A, B 43.90
Gegrillte Ente (mit Knochen) auf Klebereis
Fried duck (with bones) on glutinous rice
- 102 八珍扒大鴨 bā zhēn bā dà yā - E, F, R 14.90
Ente mit Acht Schätzen
Eight treasures duck
- 103 羅漢扒大鴨 luó hàn bā dà yā - F 14.90
Knusprige Ente mit Gemüse
Crispy duck with vegetables
- 104 瑤柱扒大鴨 yáo zhù bā dà yā - F, R 14.90
Ente mit getrockneten Jakobsmuscheln
Duck with dried scallops
- 105 果汁鳳梨燒鴨 guǒ zhī fèng lí shāo yā - F 13.90
Gegrillte Ente mit Ananas
Roasted duck with pineapple
- 106 栗子炒鴨片 lì zǐ chǎo yā piàn - F 13.90
Ente mit Maroni und Gemüse
Sautéd duck with chestnuts
- 107 薑蔥炒鴨件 jiāng cōng chǎo yā jiàn - F 13.90
Ente mit Ingwer & Jungzwiebeln
Sautéd duck slices with ginger and spring onions

- 108 麻辣香酥鴨 má là xiāng sū yā - F, N 13.90
Knusprige Ente mit Sesamsauce
Crispy duck with sesame sauce
- 109 魚香香酥鴨 yú xiāng xiāng sū yā - F 13.90
Knusprige Ente mit Knoblauch-Sojasauce
Crispy duck with garlic soy sauce

🌸 田雞類 🌸

FROSCHSCHENKEL • FROG LEGS

- 131 薑蔥炒田雞 jiāng cōng chǎo tián jī 14.90
Froschschenkel mit Ingwer & Jungzwiebel
Sauté frog legs with ginger & spring onion
- 134 蜜椒田雞 mì jiāo tián jī 14.90
Froschschenkel in Honig-Pfeffer Sauce
Frog legs with honey-pepper sauce
- 135 椒鹽田雞 jiāo yán tián jī 14.90
Froschschenkel mit Salz und Blütenpfeffer
Frog legs with salt and pepper

🌸 雞肉類 🌸

HÜHNERFLEISCH • CHICKEN

- 112 辣味七彩雞柳 là wèi qī cǎi jī liǔ - L 11.90
Hühnerfleisch mit Gemüse (scharf)
Chicken with vegetables (spicy)
- 113 咕嚕鳳梨雞 gū lū fèng lí jī - A 11.90
Süß-saures Hühnerfleisch mit Ananas
Sweet and sour chicken with pineapple
- 114 西檸芝麻雞 xī níng zhī má jī - A, N 11.90
Gebackenes Hühnerfleisch in Zitronen-Sesam Sauce
Fried chicken with lemon and sesame sauce
- 115 蜜椒香菇雞 mì jiāo xiāng gū jī 11.90
Hühnerfleisch mit Pilzen & Zwiebel in Honig-Pfeffer Sauce
Chicken with mushroom & onion in honey-pepper sauce
- 116 蜜椒香酥雞翅 mì jiāo xiāng sū jī chì 11.90
Hühnerflügel mit Zwiebel in Honig-Pfeffer Sauce
Chicken wings with onion in honey-pepper sauce
- 118 四川炒雞 sì chuān chǎo jī 11.90
Hühnerfleisch nach Szechuan Art (scharf)
Sichuan style chicken
- 120 炸脆皮雞 zhà cuì pí jī - A 11.90
Knuspriges Hühnerfilet mit süß-saurer Sauce
Crispy chicken fillet with sweet & sour sauce

🌸 牛肉類 🌸

RINDFLEISCH • BEEF

- 142 蘭花蠔油牛肉 lán huā háo yóu niú ròu - R 11.90
Rindfleisch mit Brokkoli in Austersauce
Beef with broccoli in oyster sauce
- 144 薑蔥蠔油牛肉 jiāng cōng háo yóu niú ròu - R 11.90
Rindfleisch mit Ingwer & Jungzwiebel in Austersauce
Beef with ginger & spring onion in oyster sauce
- 145 雙冬炒牛肉 shuāng dōng chǎo niú ròu 11.90
Rindfleisch mit Pilzen & Bambussprossen
Sauté beef with mushrooms & bamboo shoots
- 146 蜜椒牛肉 mì jiāo niú ròu 11.90
Rindfleisch in Honig-Pfeffer Sauce
Beef with honey-pepper sauce
- 148 涼瓜鼓汁牛肉 liáng guā gǔ zhī niú ròu - F 12.90
Rindfleisch mit Bittermelonen in würziger Sauce (Saisonal)
Beef with bitter melon in black bean sauce
- 149 空心菜牛肉 kōng xīn cài niú ròu 12.90
Rindfleisch mit Morning Glory (Thailändischer Wasserspinaat)
Beef with morning glory
- 150 蜜椒鮮菇牛柳 mì jiāo xiān gū niú liǔ 17.90
Lungenbraten mit Pilzen in Honig-Pfeffer-Sauce
Tenderloin with mushrooms in honey-pepper sauce
- 151 京都牛柳 jīng dū niú liǔ 17.90
Süß-saurer Lungenbraten nach Peking-Art
Tenderloin Peking Style

- 152 薑蔥豆豉牛柳 jiāng cōng dòu chǐ niú liǔ 17.90
Lungenbraten mit Ingwer & Jungzwiebel
 Tenderloin with ginger & spring onion
- 153 黑椒牛柳 hēi jiāo niú liǔ 17.90
Lungenbraten mit Zwiebel in schwarzer Pfeffersauce
 Tenderloin with onions in black pepper Sauce
- 154 辣味七彩牛柳 là wèi qī cǎi niú liǔ 17.90
Lungenbraten mit Gemüse (scharf)
 Tenderloin with vegetables (spicy)
- 155 乾扁牛肉 gān biǎn niú ròu - A 14.90
Knuspriges Rindfleisch (Gan-Bian) nach Szechuan Art
 Crispy Sichuan style beef strips
- 159 蒜粒牛柳 suàn lì niú liǔ 17.90
Lungenbraten mit Knoblauch
 Tenderloin with garlic

✿ 羊肉類 ✿

LAMMFLEISCH • LAMB

- 157 黑椒羊排 hēi jiāo yá yáng pái 17.90
Lammkotelett mit schwarzer Pfeffersauce (6 Stück)
 Lamb chops with pepper sauce (6 pieces)
- 158 蔥爆羊肉 cōng bào yáng ròu 15.90
Lammfleisch mit Jungzwiebel
 Sauté lamb with spring onion

🌸 豬肉類 🌸

SCHWEINEFLEISCH • PORK

- 161 咕嚕鳳梨肉 gū lū fèng lí ròu 11.90
Süß-saures Schweinefleisch mit Ananas & Paprika
Sweet and sour pork with pineapple & pepper
- 162 京都排骨 jīng dū pái gǔ 12.90
Süß-saure Schweinerippchen nach Peking-Art
Pork ribs Peking-style
- 163 腰果肉丁 yāo guǒ ròu dīng - H 11.90
Schweinefleisch mit Cashewnüssen
Pork with cashew nuts
- 165 椒鹽排骨 jiāo yán pái gǔ 12.90
Schweinerippchen mit Salz & Blütenpfeffer
Pork ribs with salt & pepper
- 166 西芹肉片 xī qín ròu piàn 11.90
Schweinefleisch mit Sellerie
Pork with celery
- 167 涼瓜排骨 liáng guā pái gǔ 13.90
Schweinerippchen mit Bittermelonen (Saisonal)
Pork ribs with bitter melon
- 168 八寶辣醬 bā bǎo là jiàng - E 11.90
Acht Schätze
Eight treasures
- 174 麻婆豆腐 má pó dòu fǔ - F 11.90
Seidentofu mit Schwein nach Szechuan Art (scharf)
Japanese silken tofu with minced pork Sichuan-style (spicy)

🌸 蔬菜類 🌸

VEGETARISCH • VEGETARIAN

- 173 蠔皇羅漢齋 háo huáng luó hàn zhāi - F 10.90
Gemüse mit Austersauce - Art der Shaolin-Mönche
Buddhist Delight - mixed vegetables with oyster sauce
- 174A 麻婆豆腐 má pó dòu fǔ - F 10.90
Japanischer Seidentofu nach Szechuan Art (scharf)
Japanese silken tofu sichuan style (spicy)
- 175 香菇扒時蔬 xiāng gū bā shí shū 10.90
Gemüse mit chinesischen Pilzen
Vegetables with mushrooms
- 177 清炒青剛菜 qīng chǎo qīng gāng cài 10.90
Chinesischer Mangold
Stir fried pok choy
- 178 紅燒豆腐 hóng shāo dòu fǔ - F 10.90
Gebratener Tofu mit chinesischen Pilzen
Braised tofu with chinese mushrooms and vegetables
- 179 清炒芥菜 qīng chǎo jiè cài 10.90
Gebratenes Senfgemüse
Stir fried mustard greens
- 180 蒜茸空心菜 suàn róng kōng xīn cài 12.90
Thailändischer Wasserspinat mit Knoblauch
Morning Glory - Ong choy with garlic
- 181 清炒菜心 qīng chǎo cài xīn 10.90
Choy sum - Chinesischer Blütenkohl
Stir fried choy sum

- 182 豆豉鹹蛋涼瓜 dòu chǐ xián dàn liáng guā - C, F 12.90
Bittermelone mit schwarzen Bohnen&salzigen Eiern (Saisonal)
Bitter gourd with black beans & salty eggs
- 183 荷蘭豆炒臘肉 hé lán dòu chǎo là ròu 12.90
Zuckererbsen (mit Speck)
Snap peas (with bacon)
- 184 杏鮑菇炒山藥 xìng bào gū chǎo shān yào 12.90
Gebratene Austernpilze mit Yamswurzel
Stir fried king oyster mushrooms with chinese yam

❀ 飯麵類 ❀

REIS- & NUDELGERICHTE • RICE & NOODLES

- 190 鳳梨鴨粒海鮮飯 fèng lí yā lì hǎi xiān fàn - R 10.90
Gebratener Reis mit Ente, Meeresfrüchte & Ananas
Fried rice with diced duck, seafood & pineapple
- 191 揚州炒飯 yáng zhōu chǎo fàn - B, C 10.90
Gebratener Reis nach Yangzhou-Art
Fried rice yangzhou style
- 193 鴛鴦燴飯 yuān yāng huì fàn - B 12.90
Chinesisches Risotto mit Hühnerfleisch & Garnelen
Chinese risotto with prawn & chicken
- 194 雞絲炒飯 jī sī chǎo fàn - C 8.90
Gebratener Reis mit Hühnerfleisch
Fried rice with chicken
- 194a 雞絲炒麵 jī sī chǎo miàn 11.90
Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch
Fried Noodles with Chicken
- 195 福建燴飯 fú jiàn huì fàn - B, C 11.90
Gebratener Reis nach Fuzhou-Art
Fried Rice Fuzhou Style
- 196 牛腩飯 niú nǎn fàn 10.90
Rindsgulasch mit Reis
Stewed Beef brisket with rice
- 198 蔬菜蛋炒飯(大) shū cài dàn chǎo fàn - C 6.90
Gebratener Eierreis mit Gemüse - für 2 Personen
Fried rice with eggs & vegetables - for 2 persons

- 199 蔬菜蛋炒飯 (小) shū cài dàn chǎo fàn - C 3.90
Gebratener Eierreis mit Gemüse - für 1 Person
 Fried rice with eggs & vegetables - for 1 person
- 200 白飯 bái fàn 1.80
Reis (Beilage)
 Rice
- 201 海鮮燴河 hǎi xiān huì hé - B, F, R 14.90
Hausgemachte Reisbandnudeln mit Meeresfrüchten
 Homemade stir fried flat rice noodles with seafood
- 202 乾炒牛河 gān chǎo niú hé - F 12.90
Hausgemachte Reisbandnudeln mit Rindfleisch
 Homemade stir fried flat rice noodles with beef
- 203 廣東燴麵 guǎng dōng huì miàn - A 13.90
Knusprige Nudeln Kanton-Art mit Fleisch & Meeresfrüchte
 Cantonese style crispy noodles with seafood & meat
- 204 素菜炒麵 sù cài chǎo miàn - F 10.90
Gebratene Nudeln mit Gemüse
 Stir fried noodles with vegetables
- 205 馬來炒貴刁 mǎ lái chǎo guì diāo - B, F, N 12.90
Hausgemachte Reisbandnudeln nach malaysischer Art
 Malaysian style fried flat rice noodles
- 206 星洲炒米粉 xīng zhōu chǎo mǐ fěn - B, F 12.90
Gebratene Reismudeln nach Singapur-Art
 Singaporean style fried rice vermicelli
- 207 上湯餛飩麵 shàng tāng hún dùn miàn - B 11.90
Nudelsuppe mit Wan Tan
 Noodle soup with won-ton

- 208 牛腩湯麵 niú nǎn tāng miàn - C 11.90
Nudelsuppe mit geschmortem Rindfleisch
Noodle soup with stewed beef brisket
- 209 牛腩湯河 niú nǎn tāng hé 12.90
Reisbandnudelsuppe mit geschmortem Rindfleisch
Rice noodle soup with stewed beef brisket
- 210 台式炒米粉 tái shī chǎo mǐ fěn - B, F 11.90
Gebatene Reismudeln nach Taiwanesischer Art
Taiwanese style fried rice vermicelli

- | | | |
|-----|--|------|
| F61 | <p>椰絲糯米糍 yē sī nuò mǐ cí
 Kokos-Klebereisbällchen gefüllt mit roten Bohnen
 Glutinous rice balls with red bean & coconut flakes</p> | 5.50 |
| F62 | <p>冰凍椰汁糕 bīng dòng yē zhī gāo - G
 Kokos Pudding
 Coconut pudding</p> | 5.50 |
| F63 | <p>金牌豆沙角 jīn pái dòu shā jiǎo
 Gebackene Klebereistaschen mit roten Bohnen
 Deep-fried red bean puff pastry</p> | 5.50 |
| F64 | <p>爵士奶黃包 jué shì nǎi huáng bāo - A, G
 Gedämpfte Knödel mit Vanillecreme
 Steamed custard buns</p> | 5.50 |
| F65 | <p>蛋黃蓮蓉包 dàn huáng lián róng bāo - A
 Gedämpfte Knödel mit Lotuscreme
 Steamed lotus seed buns</p> | 5.50 |
| F67 | <p>香芒凍布丁 xiāng máng dòng bù dīng - G
 Mango Pudding
 Mango pudding</p> | 5.50 |
| F68 | <p>什果凍豆腐 shí guǒ dòng dòu fǔ - H
 Mandel Pudding mit Früchten
 Almond pudding with fruits</p> | 5.50 |
| F69 | <p>香松馬拉糕 xiāng sōng mǎ lā gāo - C
 Biskuitkuchen
 Steamed sponge cake</p> | 5.50 |

- 211 炸雜果 zhà zá guǒ - A, C, H 4.90
Gebackene Früchte mit Honig
Deep-fried fruits with honey
- 214 炸香蕉 zhà xiāng jiāo - A, C, H 4.90
Gebackene Bananen mit Honig
Deep-fried bananas with honey
- 215 火燒冰淇淋 huǒ shāo bīng qí lín - A, C, E 5.50
Flambiertes Eis
Flambéed ice cream

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Fehler und Änderungen vorbehalten

Bei Fragen zu Allergenen, wenden Sie sich bitte an unser Service Personal.